

デリソフターのやわらか食について ～小児の場合～

小児の場合、疾患にもよりますが特に重症心身障害児は離乳食の段階から嚥下障害があり、食べることが難しいです。離乳食表で見ても、実際にどの段階なのかとてもわかりづらいです。

初期	中期	後期	完了期
5～6ヶ月	7～8ヶ月	9～11ヶ月	12～18ヶ月
ドロドロな飲み物	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
目安 ドロドロ	目安 豆腐	目安 バナナ	目安 肉団子
10倍がゆ	7～5倍がゆ	5倍がゆ～軟飯	軟飯～普通のご飯
			

高齢者のやわらか食にて記載した「嚥下調整食分類」は中途嚥下障害を対象にしているため、そもそも嚥下機能を獲得していない小児には当てはまらないことがあり、日本摂食リハビリテーション学会から障がい児の食事のための新しい分類が定義されました。

[発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類2018](#)

分類名	まとまりペースト	ムース	まとまりマッシュ	軟飯
状態写真 (静止図)				
状態写真 (すくった時)				
状態写真 (つぶした時)				
状態説明	《粒がなく均質な状態》 すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押した形に変形し 潰れるとなめらかなペーストになる	《粒がなく均質な状態》 すくって傾けるとゆっくり落ちる スプーンで切り分けことができ 切断面は角ができる	《粒がある不均質な状態》 すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押すと粒同士が分離せず まとまっている	《食材の形を保った状態》 食材をそのままスプーンで容易に 切れる程度まで やわらかくした状態
作り方例	食材に粘性を付加する食品や固形化する食品等を加え、ミキサーで均質になるまで攪拌したのち、成型する	食材に固形化する食品等を加え、ミキサー等で均質になるまで攪拌したのち、成型する	食材をフードプロセッサー等で刻み、粘性を付加する食品や固形化する食品等を加え攪拌したのち、成型する	圧力鍋、真空調理器具を使用するか、鍋で長時間煮る等して軟らかくする
食品：水重量比	1:0.5～1:2 (肉魚) 1:0～0.5 (野菜)	1:0.7～1:5 (肉魚) 1:0～0.5 (野菜)	1:0.3～0.7 (肉魚) 1:0～0.5 (野菜)	—
口腔機能との関係	若干の送り込み力があり 舌の押しつぶしを促す場合	若干の食塊保持力があり 舌の押しつぶしを促す場合	ある程度の食塊形成力と送り込み力があり 複雑な舌の動きを促す場合	ある程度の押しつぶし力があり 歯/歯ぐきでのすりつぶしを促す場合

発達期嚥下調整食分類副食表

しかし、実際には小児の嚥下調整食は細かく、毎日作ることがとても大変です。

デリソフターができることは？

- ①デリソフターを使って離乳食からステップアップ食まで作ることができます
- ②食材を容易に噛める/歯茎で噛める/舌で潰せる固さまで、見た目そのまま柔らかくすることができます
- ③家族と一緒に料理、または家族の方が作る料理を食べることができます
- ④デリソフターにセットし最大29分でやわらか食ができるため、介護食作りの負担軽減ができます
- ⑤やわらか食から、掛け合わせの機器（ミキサーなど）を使うことで、簡単に加水少なくペースト食も作ることができます

※それぞれのお子さんの嚥下機能によってやわらか食の対応も異なります。お子様の食形態に合わせて、元々お持ちの機器（ミキサーやハサミなど）を使って最後に手元調整していただくと、より食べる幅が広がる可能性があります。

実際に多くのデリソフター愛用者のお子さんたちが、デリソフターで作ったやわらか食を食べて、食事を楽しみ、笑顔になっています！